DER Strom

4 | 1954
5. JAHR

große Helfer – kleine Helfer

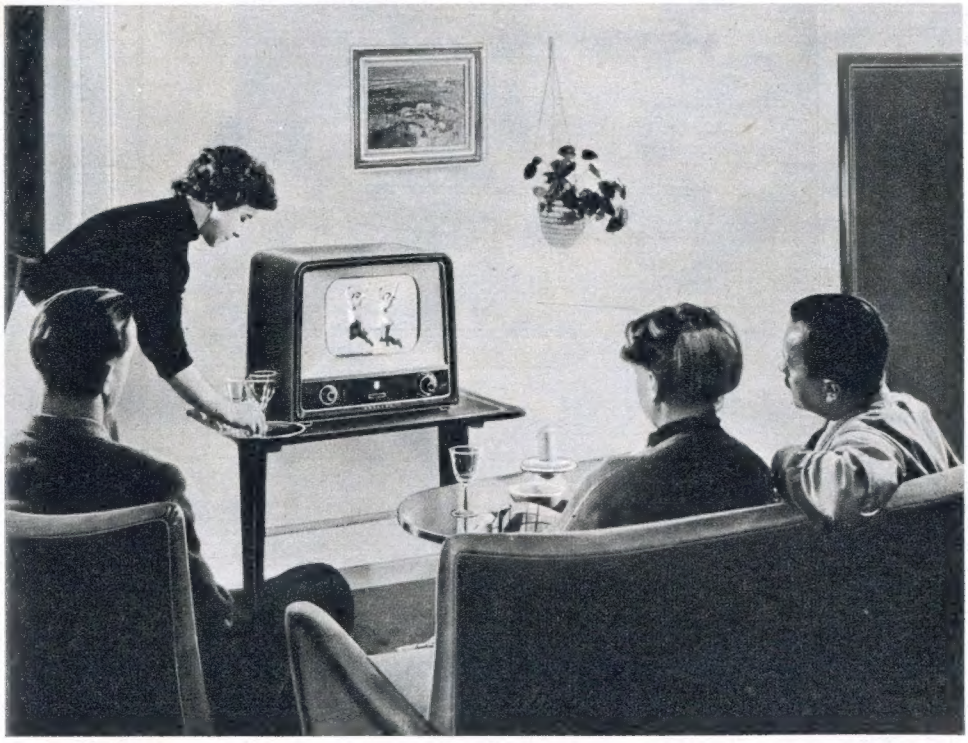
Dem Schaffen der Hausfrau, den Anstrengungen der Frauen und Männer im Berufsleben gebührt Lohn: Entlastung bei der Arbeit, Annehmlichkeiten zum Feierabend. Alles erfüllt der vielseitig verwendbare elektrische Strom — für alle!

Die Nacht zum Tage machen?

Schön ist Dämmerlicht zum Träumen und beim Märchenerzählen. Aber beim Lesen, bei der Schularbeit, bei der Arbeit der Hausfrau haben wir eine gute, ausreichende Beleuchtung dringend nötig, denn jede Überanstrengung schadet den Augen. Eine bewegliche Steh- oder Tischlampe läßt sich so aufstellen, daß sie uns „Licht nach Maß" liefert, das gerade dorthin strahlt, wo wir es brauchen. Mehr Licht kostet nicht viel. So seltsam es klingt: Große Glühlampen leuchten sparsamer als kleine!

Weg mit den Grillen und Sorgen . . .

Die modernen Rundfunkgeräte mit UKW bieten Lebensfreude in Wort und Melodie. Störungsfrei und klangrein strahlen die Töne „dreidimensional" nach allen Richtungen, eine Neuerung, die einen wesentlichen Fortschritt bedeutet: Verschiedene große Lautsprecher bringen einen seither nicht erreichten Vollraumton. Wo man auch im Zimmer sitzt, überall hört man gleich gut. Das kommt auch der Schallplattenübertragung zugute. ⁎ Der eingebaute Plattenspieler oder der Phonokoffer als Zusatzgerät geben nun Tanzmusik, als ob man im Ballsaal wäre, und Opernfreunde hören ihre Langspielplatten wie im Theater.



„Kino" ohne Rauchverbot

Da kann man sich ganz gemütlich im Sessel ausstrecken und die geliebte Abendzigarre oder das Pfeifchen genießen. Sogar unser Licht bleibt an. So genießen wir bequem das Abendprogramm im Fernsehgerät. ⁎ Die größeren Bildflächen werden mehr und mehr bevorzugt. Man sitzt zwei oder drei Meter vom Gerät entfernt und hat dadurch ein ruhiges Bild vor sich. Das konzentrierte Erleben eines Programmes löst völlig vom Alltag. Wir werden zwei Abendstunden lang hinausgeführt in eine andere, neue Welt.

Es geht um die Aussteuer . . .

Waschtage sind seit der Entwicklung elektrischer Haushaltwaschmaschinen keine Plage mehr. Sie bringen eine besonders stark fühlbare Entlastung. Der elektrische Antrieb wirbelt die Wäschestücke elastisch in schäumender Lauge, die durch Elektrowärme ins Kochen kommt. Geribbelt wird nicht mehr.
Geradezu sanft werden dann die Stücke in der Schleuder vom Wasser befreit: sie fahren Karussell; das ausgeschleuderte Tropfwasser fließt unten ab. Waschtag ohne Schrecken: Strom wäscht für Sie.

Langes Fädchen — faules Mädchen

Was muß man doch früher für Zeit gehabt haben! Heute fordert das Leben so vielseitige Tätigkeit, daß die Hausfrau sich Kleider und Wäsche nicht mehr mit der Hand nähen kann. Die Nähmaschine hat sich seit Generationen durchgesetzt und bewährt. Der Elektromotor als Antriebskraft befreit uns nun von mühsamer Tretarbeit, und das Nählicht leuchtet genau dahin, wo es hell sein soll, an die Stichstelle der schwirrenden Nadel.

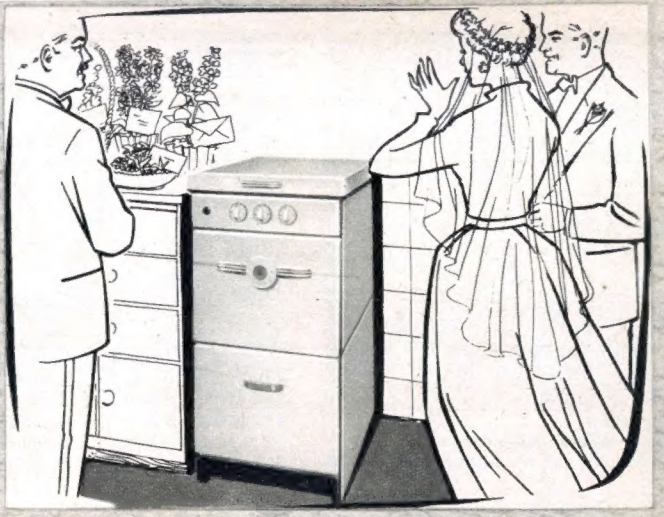
Nur auf den Starter drücken . . .

Ein schlichter Elektroheizkörper aus nur wenigen Rohrwindungen wird unter die Ölwanne des Motors geschoben. So bleibt der Motorblock durchwärmt. Ein Druck auf den Starter, und der Motor springt an. Jede Explosionsgefahr ist ausgeschlossen, da die Temperatur des Heizrohrs in sicheren Grenzen bleibt. Der Wagen wird geschont und ist doch stets startbereit.

BBC

Elektro-Vollherd mit 2 Platten, thermisch gesteuertem **Normal**-Backofen, ohne Untersatzschrank *Preis:* DM 208,–

Zusatzausstattung:	*Mehrpreis:*
Abdeckplatte	DM 18,–
Untersatzschrank	DM 44,–
Regla-Blitzkochplatte	DM 12,–



BBC

105 - Liter - Kompressor - Kühlschrank in Tischhöhe. Raumgeschickte Anordnung der Roste, zum Teil klappbar, verschließbare Tür, automatische Innenbeleuchtung.

Für Wechselstrom 220 V
Preis: DM 615,–

Zusatzausstattung:	*Mehrpreis:*
Große Gemüseschale	DM 15,–

BBC

Elektro-Stilherd mit 3 Platten, thermisch gesteuertem Normal-Backofen und Backofenbereitschaftslampe *Preis:* DM 348,–

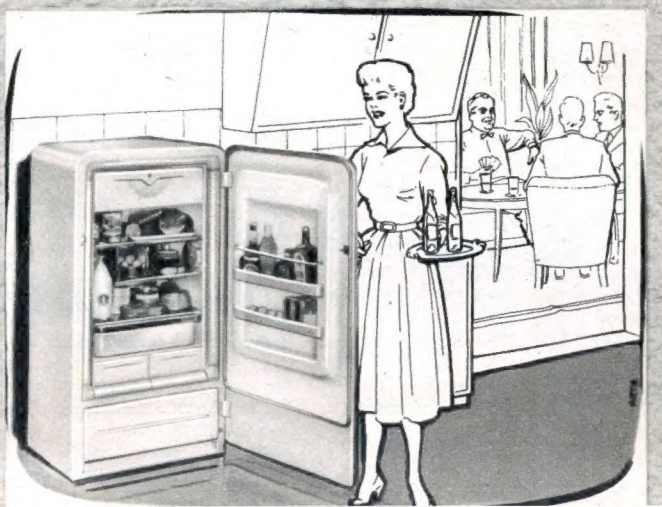
Zusatzausstattung:	*Mehrpreis:*
Abdeckplatte	DM 24,–
Regla-Blitzkochplatte	DM 12,–

BBC

120 - Liter - Kompressor - Kühlschrank in Luxusausstattung: Gefrierfach in Schrankbreite, geruchsicher getrennte Fächer für Butter und Käse, durchgehende Klapproste, automatische Innenbeleuchtung, verschließbare Tür mit versenktem Griff.

Für Wechselstrom 220 V
Preis: DM 745,–

Zusatzausstattung:	*Mehrpreis:*
Große Gemüseschale	DM 15,–

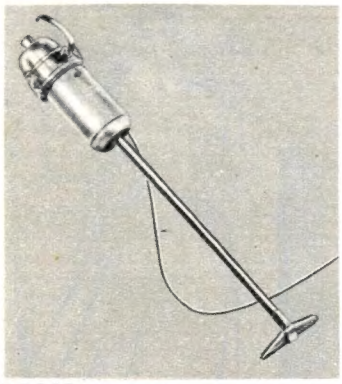


BROWN, BOVERI & CIE AG

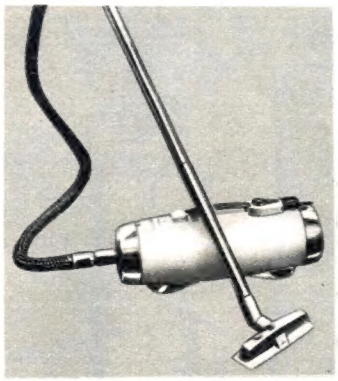
SIEMENS

HAUSGERÄTE

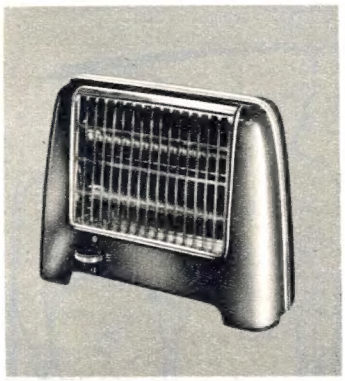
Jederzeit
zuverlässig
hilfsbereit



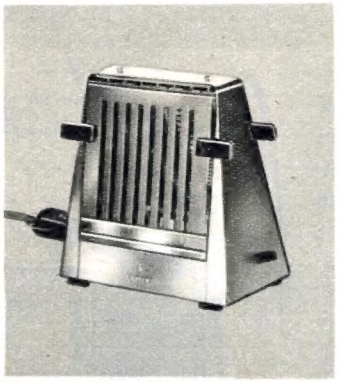
RAPID
Mit erhöhter Saugleistung
144,- DM · In Monatsraten ab 9,- DM



STANDARD »S« · Der liegende Staubsauger mit neuem Zubehör
228,- DM · In Monatsraten ab 14,- DM



STRAHLKAMIN · Majolikabraun
1500 W · In 3 Stufen regelbar 29,70 DM



BROTRÖSTER
Frisch geröstetes Brot – ein Genuß!
Mit Wendevorrichtung ..... 28,50 DM

KAFFEEMÜHLE
Rasch beliebig feines Kaffeemehl!
Mit Zuleitung u. Flexo-Stecker 66,- DM
Mit Zuleitung
und Schutzkontakt-Stecker 67,- DM

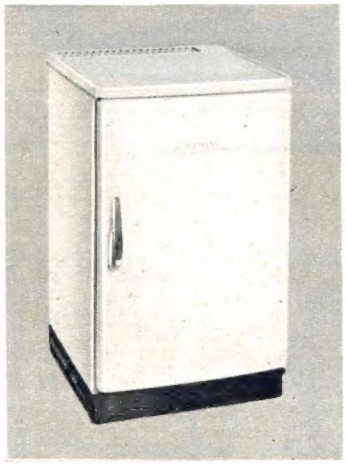
RAPIDKOCHER
Kocht 2 Liter Wasser in 10 Minuten,
brennt nicht durch,
weder gefüllt noch leer ..... 39,- DM

HAARTROCKNER
Kirschrot 38,- DM · Elfenbeinfarben mit Warm-Kalt-Schalter 45,- DM · Rote Geschenktasche mit Reißverschluß 5,- DM

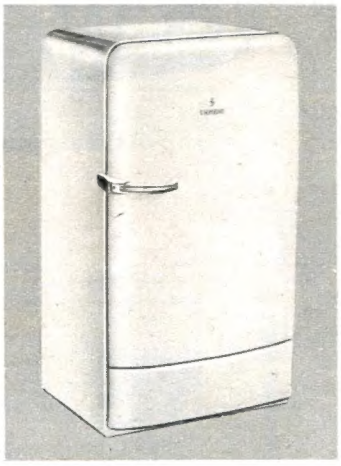
HEIZKISSEN
Elektrowärme schützt und heilt
Mit Sicherheitsschaltung ... 19,80 DM
In roter Geschenktasche ... 25,80 DM

SUPER-AUTOMATIC-BÜGELEISEN
Regelt für jede Stoffart die richtige Bügeltemperatur ..... ab 39,- DM

WÄSCHESCHLEUDER
für 4 kg Trockenwäsche .... 298,- DM
In Monatsraten ..... ab 17,- DM
Mit Deckelverriegelung, Schalter
und selbsttätiger Bremse ... 358,- DM
In Monatsraten ..... ab 20,- DM



ABSORBER-KÜHLSCHRANK
60 Liter ..... 425,- DM
In Monatsraten ..... ab 19,- DM
5 Jahre Garantie auf das Kühlaggregat

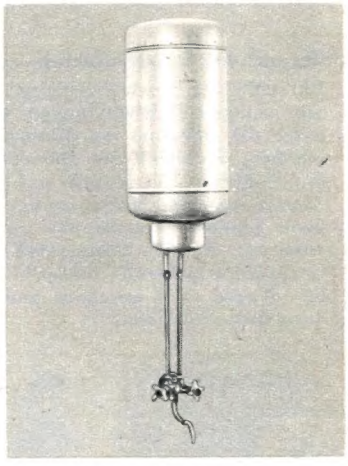


KÜHLSCHRANK T3

		In Monatsraten
110 Liter	745,- DM (Bild)	ab 33,- DM
210 Liter	1095,- DM	48,- DM
260 Liter	1295,- DM	57,- DM

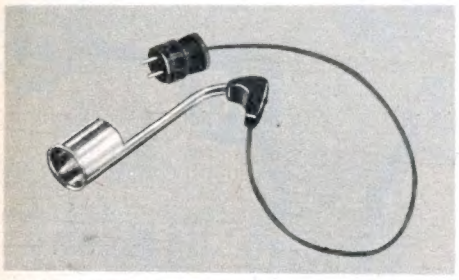
5 Jahre Garantie
auf das gekapselte Kühlaggregat

KLEINHERD · Mit 2 Kochplatten
und Backofen ..... 194,- DM
In Monatsraten ..... ab 11,- DM
Herdabdeckplatte ..... 12,- DM
Untersatzschrank ..... 60,- DM



HEISSWASSERSPEICHER
8 Ltr. für die Küche ..... ab 190,- DM
15 Ltr. für das Duschbad .. ab 248,- DM
80 Ltr. für das Vollbad ... ab 408,- DM
(Preise ohne Armaturen)
Auf Teilzahlung bis zu 18 Monatsraten

Die reiche Auswahl von Siemens-Hausgeräten, die Sie nebenstehend sehen, wartet auf Sie in den Geschäften des Elektro-Fachhandels. Ob Sie sich den Siemens-Schrankherd, einen Siemens-Kühlschrank (Bild rechts) oder ein anderes der so praktischen Geräte wünschen, immer werden Sie mit einem Fabrikat, das den Namen Siemens trägt, ein jederzeit zuverlässiges, hilfsbereites Gerät erhalten.

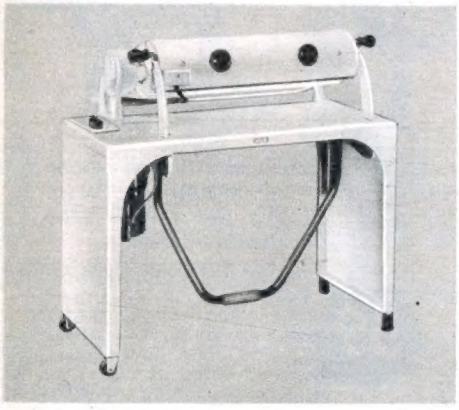


TAUCHSIEDER (oben)

RINGTAUCHSIEDER ..... 700 Watt **14,40** DM
1000 Watt **16,80** DM
ROHRTAUCHSIEDER ..... 700 Watt **12,-** DM
1000 Watt **13,50** DM

HEIMBÜGLER (unten)

Schnell und mühelos schrankfertige Wäsche **598,-** DM
In Monatsraten ..... ab **34,-** DM
Mit automatischer Temperaturregelung .... **668,-** DM
In Monatsraten ..... ab **38,-** DM



Eigner Herd ist Goldes wert

Die beiden sind ganz bei der Sache: Butter und Zucker schaumig rühren, das mit Backpulver gemischte Mehl... Wenn das keinen Kuchen und kein Festessen für die Puppenhochzeit gibt —! So lernen Kinder spielend für das Leben. Es übt sich der Handgriff, es übt sich das Gedächtnis. Die Mädchen lernen Haushaltführung, die Buben widmen sich dem Verkehr: Güterzüge, Schienenbusse, Elektroloks werden ferngesteuert, daß die Väter staunen. Kein Wunder, daß solches Spielzeug auf jedem Wunschzettel ganz obenauf steht.

Das Kind im Manne...

1 KILOWATTSTUNDE

Ich bin die Kilowattstunde und koste etwa soviel wie eine Zigarette.

Mein Name ist Kilowattstunde,
gerufen werde ich ka We ha!
Ich zeige jedem an, was ich leisten kann.
Kosten tut's nicht viel, das beweist dies Spiel.

Wir spielen das Kilowattstundenspiel mit einem Würfel und nehmen Figuren von anderen Spielen. Zum Beginn muß eine 1, 2 oder 4 gewürfelt werden. Wer auf eine weiße Zahl auf dunklem Grund kommt, liest den Text laut vor und darf dafür noch einmal würfeln.
Wenn nach den Spielregeln von „Mensch, ärgere dich nicht" gespielt wird, dürfen Figuren auf weißen Zahlen (dunkles Feld) nicht hinausgeworfen werden.

1 Dein Freund, der Stecker, macht mich dienstbereit.

2 Einen Monat lang Frühkonzert im Radio hören (täglich 3/4 Stunde) kostet 1 kWh.

3

4 Täglich für 4 Personen Wasser zum Zähneputzen wärmen macht im Monat 1 kWh aus.

5

6 Groß und klein haben gutes Licht im Bad, das kostet in 14 Tagen 1 kWh.

7

8

9 Vater rasiert sich elektrisch. Dafür reicht 1 kWh ein ganzes Jahr lang.

10

11

12 Täglich frischen Kaffee mahlen kostet im ganzen Jahr 1 kWh.

13

14

15 Zehn Tage lang einen Liter Morgenkaffee kochen kostet nur 1 kWh.

16

17

18 Brüderchens Milchfläschchen einen Monat lang trinkrecht erwärmen kostet 1 kWh.

19

20

21 Drei Pfund Trockenwäsche kochen und automatisch waschen kostet 1 kWh.

22

23

24

25

26 Die Wäsche schonend trockenschleudern erfordert in mehreren Jahren nur 1 kWh.

27

28

29

30 In zwei Stunden ist ein Stoß Wäsche gebügelt mit 1 kWh.

31

32

33

34

35

36 Einen halben Monat lang mit dem Staubsauger reinmachen kostet 1 kWh.

37

38

39 Ein Mittagessen für vier Personen elektrisch kochen kostet 1 kWh.

40

41 Fünfmal Geschirr spülen mit 4 Liter Mischwasser aus dem Speicher kostet 1 kWh.

42

43

44 Drei Bleche Weihnachtsgebäck backen wir mit nur 1 kWh.

45

46

47 Großmutters Backhaube liefert fünf Tortenböden mit 1 kWh.

48

49

50 Obst hat Oma im Sommer eingekocht: 6 Gläser mit 1 kWh.

51

52

53 Für elektrisches Nähen mit Beleuchtung brauchen wir erst in zehn Stunden 1 kWh.

54

55 Märchenstunde im Rundfunk, eine billige Freude, kostet im ganzen Monat nur 1 kWh.

56

57

58 Große und kleine Gäste zum Geburtstagsfeste: Zehn Literkannen Kaffee oder Kakao kosten nur 1 kWh.

59

60

61 Wer lieber Kaltes mag, der Kühlschrank hält alles frisch: Kosten täglich etwa 1 kWh.

62

63

64 Wer es gerne hat, nimmt ein Brausebad. Es kostet 1 kWh.

65

66 Infrarotwärme macht das Badezimmer behaglich. Stromverbrauch je Stunde 1 kWh.

67

68 Wenn's kalt ist, hilft der Strahlofen. Ein bis zwei Stunden Wärme kosten 1 kWh.

69

70 Papas Zeitunglesen, täglich ein halbes Stündchen, kostet an Licht monatlich knapp 1 kWh.

71

72 Täglich Rohkost und zerkleinertes Gemüse liefert der „Mixer" im halben Jahr für 1 kWh.

73

74 Viele Tage bleibt alles frisch im Elektrokühlschrank: Gesundheit für täglich etwa 1 kWh.

75

76 Das Heizkissen lindert Schmerzen. Erst in 30 Stunden verbraucht es 1 kWh.

77

78

79

80 Röstbrot auf dem Frühstückstisch: 80 Scheiben liefert der Brotröster mit 1 kWh.

81

82 Und Fernsehen! Wie im Kino. Das kostet an drei Abenden nur 1 kWh.

83

84

85

86 Die Kleinsten nehmen ein Elektro-Kinderbad. Der Strom liefert es mühelos für 1 kWh.

87

88

89 Ein dutzendmal Haare nach der Kopfwäsche trocknen kostet 1 kWh.

90

91

92 Hüter der Gesundheit: Künstliche Höhensonne. 25 Bestrahlungen kosten 1 kWh.

93

94 Der Festbraten soll gut geraten! Nach und nach Anbraten 1 kWh, am Festtag knusprig fertigbraten 1 kWh.

95

96

97 Strom ist gefahrlos und billig: Elektro-Weihnachtskerzen strahlen Feststimmung aus: Für zwanzig Stunden reicht 1 kWh.

98

99

100

Strom kommt sowieso ins Haus: nutzt das aus!

Der Barbier von Sevilla
hat seinem Beruf Unsterblichkeit ersungen. Aber längst nicht mehr geht die Männerwelt täglich zum „Bartschaber". Der Rasier-„Apparat" hat das gefährliche Messer abgelöst. Blieb noch das Einseifen. Doch auch dieses ist vorüber. Wir rasieren uns trocken. Genauer: der elektrische Rasierapparat macht dies, denn wir brauchen die Scherfläche nur leicht über die Haut gleiten zu lassen, das übrige besorgt der Strom zu Hause, auf Reisen, sogar unabhängig von unserer Steckdose, wenn uns ein eigenes Kraftwerk, eine kleine Batterie, begleitet.

Wenn man älter wird,
tut einem behagliche Wärme gut. Vom heißgemachten Stein sind wir längst abgekommen. Elektrische Heizkissen strahlen nach einem „Knips" auf Stellung 3 sofort Wärme ab. Nach Bedarf zurückschalten auf 2 oder 1, dann regelt sich die Wärme selbsttätig in den Temperaturgrenzen, die wir uns wünschen. Für die Rheumakranken und Empfindlichen gibt es elektrische Heizdecken und Betteinlagen in verschiedenen Größen. Sie befreien auf bequeme Art von Schmerzen.

„Und ob die Wolke sie verhülle,
die Sonne bleibt am Himmelszelt". Dies ist ein schwacher Trost, wenn wir die wärmenden Sonnenstrahlen vermissen. Strahlen haben es überhaupt in sich: neben dem Bereich der Lichtstrahlen liegen die ultravioletten (jenseits des Violett) und ultraroten (jenseits des Rot) Heilstrahlen. Sie wirken auf die Haut, die Blutzirkulation und die tiefer liegenden Gewebe hin. Diese vorbeugende Wirkung kann sich jeder leisten. Bestrahlungsgeräte für den Haushalt sind von gediegener Form und praktisch im Betrieb. Man hat viel von ihnen.

Gestatten Sie:
Hutzelmann und
Butzelmann!

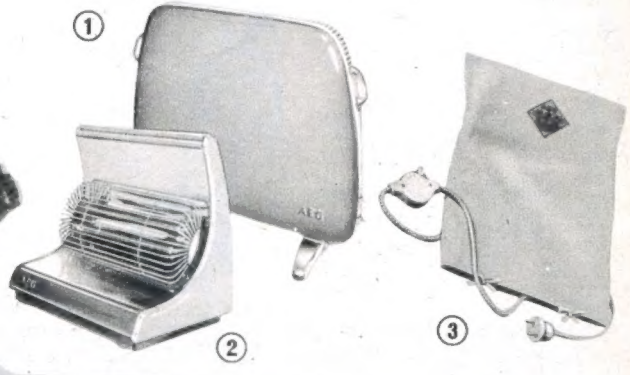
Wir wollten uns einmal einige
AEG-Helfer im Haushalt
anschauen. Haben Sie nicht
auch Lust, mitzukommen?

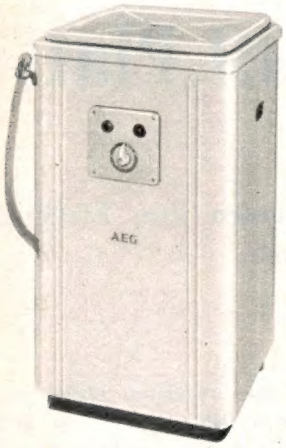
Aha! hier ist die nahrhafte Ecke...! Hier laßt uns verweilen. Seit 68 Jahren baut die AEG Elektroherde, liebe Hausfrauen! Heute ist ein Grad der Vollkommenheit erreicht, der kaum noch Wünsche offen läßt. AEG-Kühlschränke sind ebenfalls Spitzenleistungen. Beides gibt es in vielen Ausführungen, also für jeden Bedarf.

Tischherd mit 1 und 2 Kochplatten DM 39,– bzw. DM 76,–
Einzelbratofen.....DM 162,–
Kleinküche (Backofen mit 2 darüber liegenden Kochplatten)..DM 188,–
Standardherd mit 3 und 4 Kochplatten DM 289,– bzw. DM 319,–
Stilherd mit 3 und 4 Kochplatten DM 340,– bzw. DM 370,–
Sockelherd mit 3 und 4 Kochplatten DM 440,– bzw. DM 470,–
Sämtliche Herde können zum gleichen Preis mit Temperaturregler geliefert werden.
Für mitgelieferte Bratpfanne entsteht ein Mehrpreis von DM 8,–; auch mit Reglerplatte lieferbar

Einbaukühlschrank 75 Liter DM 545,–
Kühlschrank in Tischform 80 Liter DM 587,–
115-Liter-Kühlschrank....DM 745,–
210-Liter-Kühlschrank...DM 1095,–

Da gibt es ja allerlei zu sehen: Die vielen kleinen Helfer, die heute in einem modernen Haushalt selbstverständlich sein müßten. Sie kennen sie doch sicher alle?





Waschmaschinen für den Haushalt ab DM 420,–

Wäscheschleudern ab DM 298,–

Bügeleisen, Standardausführung DM 12,80 u. DM 14,–

mit automatischer Regelung DM 34,– u. DM 36,–

83% der deutschen Hausfrauen wollen ihre Wäsche selbst waschen. Warum machen sie es nicht elektrisch? Mit AEG-Waschgeräten, also kräfteschonend und bequem, ungefähr so, wie es mir jetzt geht.

(1) Strahlofen „Airotherm". Gediegen-elegant, fahrbar auf Fußrollen, Gehäuse emailliert, moosgrün oder rotbraun, majolikagetönt, Griffe isoliert, zweifach regelbar 1000 – 2000 W oder .... Preis auf Anfrage

(2) Strahlofen „Infratherm", Parabelform, bietet milde, gutverteilte Wärmestrahlung in Wohn- und gewerblichen Räumen, emaille-lackiert. Schaltbar mit 2 Heizstäben je 500 W DM 32,—

(3) Heizkissen mit eingebautem Temperaturregler, abnehmbarem, waschbarem Überzug .... DM 19,50

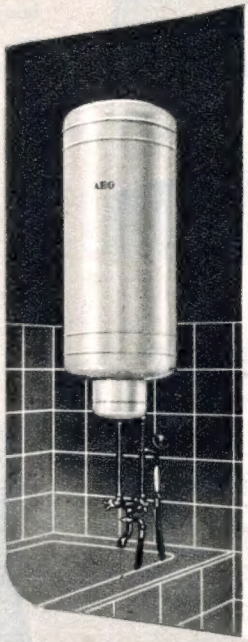
(4) Vampyrette. Ein Universalreinigungsgerät, das saugt, kehrt, bohnert. Mit Gelenk-, Polster- und Polsterfaltendüse mit Teppichbürste und 5 m Flexozuleitung DM 159,—

(5) Haartrockner, praktisch und handlich, auch für das Trocknen von Strümpfen, Handschuhen, leichten Blusen unentbehrlich. Rundfunkstörschutz. ..... DM 42,— Mit Regelung für Warm- und Kaltluft DM 48,—

(6) Tischventilator, verstellbar, mit blauen Gummiflügeln: völlig gefahrlos bei Berührung im Lauf, Luftbewegung: 20 cbm in der Minute DM 87,—

(7) Brotröster, vernickelt, hochglanzpoliert, Wendevorrichtung, für gleichzeitiges Rösten von 2 Brotscheiben ..... DM 28,50

(8) Kaffeemühle, elfenbeinfarbig, mit Stellschraube für gewünschten Feinheitsgrad. Rundfunkstörungsfrei DM 74,—



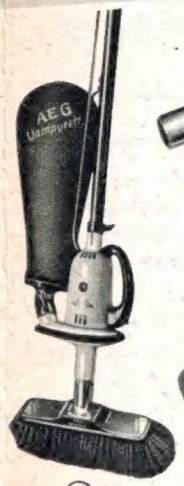
Heißwasserspeicher, Boiler und Durchlauferhitzer für Waschbecken, Küche, Vollbad und Brausebad in vielen Größen und Ausführungen.

Ein Beispiel: 5-Liter-Küchenboiler mit Temperaturwähler, flache, moderne Bauart, 2000 W ..... DM 158,–

Expreßkocher gibt 2 Liter kochendes Wasser je nach Beheizung in 9 bzw. 12 Minuten. Trockengehschutz verhütet das Durchbrennen (Milchkocheinsatz für 1 l DM 3,80)... DM 42,– bzw. DM 44,–

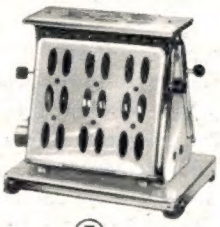
Tauchsieder: bequem und schnell heißes Wasser in kleinen Mengen. In verschiedenen Größen ab DM 11,50

Wer vieles bringt, wird jedem etwas bringen! Natürlich, so vielseitig wie der Heißwasserbedarf im Haushalt ist, so unterschiedlich müssen auch die Geräte dafür sein. Jedenfalls wird es allen leicht gemacht, sich richtig zu entscheiden.



④

⑤



⑦

⑥

⑧

Was wäre das Leben ohne Rundfunk? Gar nicht mehr wegzudenken aus unserer Zeit, stimmts? Der eine liebt Musik, der andere den Sport. Ich beispielsweise liebe beides und – die AEG-Rundfunkgeräte. Sie sind technisch wirklich vollendet und klingen unwahrscheinlich gut. Man muß sie hören.

Aus dem Programm: AEG 3-D-Super 3074 WD mit der neuen 3-D-Klangvollendung und 3-seitigen Ausstrahlung, ein Gerät, das für den Hörer in technischer und klanglicher Hinsicht – ein Genuß ist. ..... DM 369,–

AEG 3-D-Musikschrank UNIVOX S mit seitlicher Ausstrahlung, der erfüllte Traum vollendeter Hausmusik. 10-Plattenwechsler mit Drucktastenbedienung. DM 676,–

Grethe Weiser ⋆ Rudolf Platte

verraten unseren Leserinnen ihre Lieblingsrezepte zur Weihnachtszeit

Meine lieben Hausfrauen,

ich finde, es geht nichts über einen regulären Christstollen. Wenn Sie Ihre Männer noch mehr fesseln wollen — und nichts bindet ja die Männer so, wie eine gute Küche — dann machen Sie den Stollen nach folgendem Rezept: 1 kg Mehl, 400 g Butter, 100 g Zucker, 450 g Sultaninen, 60 g Mandeln, 60 g Hefe, 25 g Zitronat und soviel Milch, wie Sie nach Ihrem Gefühl brauchen, verarbeiten Sie sehr sorgfältig und gründlich zu einem Teig, lassen ihn ruhen, aufgehen und formen ihn dann zu einem Stollen. Das kennen Sie ja sicher. Geben Sie ihn bei mittlerer Hitze in den Backofen. Die Backzeit: etwa 35-50 Minuten. Daß Sie ihn nachher mit Puderzucker bestäuben, ist doch klar. Na, denn nichts wie ran, guten Appetit und ein wirklich frohes Fest

Ihre
Grethe Weiser

Karpfen in Bischofstunke

1½ Kilo Karpfen, Salz. Für die Tunke: 3 feingehackte Schalotten, 30 g Margarine oder Butter, 30 g Mehl, 1 Tasse Rotwein, und 1 Tasse Wasser, Salz, ½ abgeriebene Apfelsinenschale, ½ abgeriebene Zitronenschale, Zucker

Den Karpfen säubern, in Portionsstücke teilen und leicht einsalzen. Für die Bischofstunke die feingehackten Schalotten in Fett andünsten, das Mehl zugeben und mit Wein und Wasser ablöschen. Die Tunke pikant mit den Gewürzen abschmecken und die Karpfenstücke in der Tunke ziehen lassen (sie dürfen keinesfalls kochen). Die Kochplatte auf Stufe 1 schalten. Die Karpfenstücke vorsichtig herausnehmen und mit der durch ein Sieb gegossenen pikanten Tunke anrichten.

Silvestersalat

3 saure Heringe, 250 g gebratenes Fleisch, 500 g gekochte Kartoffeln, 125 g saure Gurken, 250 g Äpfel, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Senf. Zur Tunke: 40 g Öl, 40 g Weizenstärke, ¼ Liter Milch, ¼ Liter Brühe, 2 Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Heringe häuten, entgräten. Fleisch, Kartoffeln, Gurken, Äpfel und Zwiebeln in Würfel schneiden und miteinander vermischen. Zur Tunke Öl erhitzen, Weizenstärke hineinschütten, glattrühren, Brühe und Milch dazugeben. Die Tunke 2 Minuten durchkochen lassen, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und kaltrühren. Die vorbereiteten Zutaten unter die Tunke mischen, alles sehr pikant abschmecken und einige Stunden durchziehen lassen. Den Salat in einer Schüssel anrichten und mit gehackter Gurke, Eiern und Rote-Beete-Würfeln verzieren.

Huhn in Burgundertunke

1 Huhn, Salz, 40 g durchwachsener Speck, 20 g Margarine oder Butter, ½ Liter Wasser, 1 Zwiebel, 40 g Margarine, 50 g Mehl, 3/8 Liter Brühe, 1/8 Liter Rotwein, Salz, Zucker und Pfeffer

Das vorbereitete Huhn salzen und in Speckwürfeln und Margarine mit der Zwiebel von allen Seiten leicht anbraten, Wasser zufügen und etwa 50 bis 60 Minuten auf Stufe 1 garen. Das Hühnerfleisch von den Knochen lösen und eine Tunke aus den angegebenen Zutaten bereiten. Das Hühnerfleisch in der pikant abgeschmeckten Tunke durchziehen lassen.

Liebe Leserinnen,

für mich gehört ein zünftiges Käsegebäck ebenso zu den Weihnachtsschleckereien wie gebackene Schnecken. Ich kann Ihnen da aus jahrelanger eigener Erfahrung folgendes einfache Rezept verraten:

Nehmen Sie je 125 g Butter, 125 g Mehl, 125 g Quark und einen Teelöffel Backpulver. Vermischen Sie diese Zutaten gut und sorgfältig, rollen Sie den Teig tüchtig aus, schlagen Sie ihn immer wieder zusammen und arbeiten Sie ihn wirklich gründlich durch: das ist das ganze Geheimnis und darauf kommt es an. Am besten lassen Sie ihn eine Nacht stehen, rollen ihn dann nochmals aus und schneiden Streifen daraus oder machen kleine Formen. Jetzt bestreichen Sie die Stücke mit Ei und streuen entweder grobes Salz, Kümmel oder geriebenen Käse drauf. Bei 200° gebe ich das Gebäck 10 — 15 Minuten in den Backofen. Wenn Sie es gut und gründlich machen, werden Ihnen die Käsestückchen ganz gewiß schmecken. Dies und ein frohes Fest wünscht Ihnen

Ihr Rudolf Platte

⋆

Bewährtes Fernseh-Menü:

Schöne Melusine

Je ¼ Pfund Schweine- und Rinderhack werden gesalzen, gepfeffert, und eine kleine Zwiebel wird dazugegeben. Mit einem geweichten Brötchen wird es geknetet und mit einem Ei und einem Tropfen Wasser gebunden. Ist die Auflaufform warm geworden, wird ein wenig Fett hineingegeben. Wenn dieses warm geworden ist, dann streichen wir das Hack in die Form hinein und lassen die Mitte frei. Der leere Raum ist für einen kleinen, in unsere Form passenden Blumenkohl (Karfiol) gedacht, den wir vorher in leichtem Salzwasser nicht ganz gargekocht haben. Wir lassen den Blumenkohl abtropfen und setzen ihn vorsichtig in die Mitte der Auflaufform, in den Hackfleischring. Nun bereiten wir aus Reibekäse und reichlich Dosensahne eine Creme, mit der wir den Blumenkohl und das Fleisch überstreichen! Tomatenhälften werden wie große Nägel ringförmig auf den Fleischrand gesetzt, und das Ganze etwa 15 Minuten im Backofen überbacken. Ein Auflauf für 4 bis 5 Personen; Beilage: Kartoffelpüree.

*

Wir bringen das Rezept aus Wilmenrod's Buch „Es liegt mir auf der Zunge", mit freundlichem Einverständnis des Hoffman und Campe Verlages, Hamburg, in dem das Buch mit dem leckeren Titel eben erschienen ist.

*

Energie-Verlag GmbH. Heidelberg Verantw. Redakteur: B. L. Bührlein, Heidelberg

Fotos: AP, Holtz, Kuhn, Soltau, Werkfotos

Clemens Wilmenrod, der Fernsehkoch, hat sich mit seinen Fernseh-Menus längst in die Herzen der Hausfrauen hinein-„gekocht, gebraten, gebacken und gegrillt". Gute Freundschaft hält er mit seinem Elektro-Backofen. Er gibt seinen Einfällen die „richtige" Temperatur. Anläßlich der feierlichen Eröffnung des neuen Hamburger Fernsehstudios servierte er die „Schöne Melusine", einen Auflauf, der — wie die ungezählten Zuschriften es beweisen — von den Hausfrauen in Westdeutschland und Berlin in ihr Küchen-Repertoire fest übernommen worden ist.

Dann schnuppert er genießerisch . . .

Kein Wunder, wenn es so verführerisch nach Bratwürstchen, nach einer saftigen Scheibe Filet, nach Hammel- oder Schweinskotelett duftet. Feinschmecker bevorzugen Gegrilltes. Was es früher nur in guten Restaurants gab, bereiten wir heute zu Hause im eigenen Grill elektrisch. Das macht selbst den Männern Spaß. Wir machen keine lange Kocherei, schnipp, schnipp, schnipp liegen die Würstchen auf dem Rost unter der Glühwärme des Heizkörpers, und schnell ist das leckere Mahl bereitet. Guten Appetit!

In der Küche weihnachtet es . . .

Das läßt sich keine Frau nehmen: zu Weihnachten soll Selbstgebackenes auf den bunten Teller! Dazu werden gerne alte Familienrezepte hervorgeholt.

Wahre Hilfe in der Küche bieten moderne Küchenmaschinen. Sogar das Teigrühren nehmen sie uns ab. Obst und Gemüse sind in Sekunden zerkleinert, herrliche Mischgetränke entstehen im Zuschauen. Hacken, Mahlen, Passieren, alle diese anstrengenden Verrichtungen nimmt uns die Maschine ab, deren kleiner Motor unvorstellbar billig arbeitet: Sein Stundenlohn beträgt den hundertsten Teil von dem einer Haushalthilfe. Dabei hat er Tempo: Obstsalat von rohen Früchten: 1 Minute!

Eine schöne Überraschung . . .

wenn plötzlich Besuch kommt und „nichts im Hause" ist. Aber ein Waffelteig ist schnell gerührt, und, ehe der Kaffee kocht, backen wir schon köstlich knusprige Waffeln oder Eierkuchen, die wir schnell rollen. Waffel- und Hörncheneisen sind von beiden Seiten elektrisch beheizt. Man kann sie sogar im Zimmer anschließen und das Gebäck während der Unterhaltung so nebenbei bereiten. Übrigens, die Küchenmaschine schlägt uns dazu eine steife Schlagsahne in wenigen Minuten. So ist man immer gewappnet, wenn unverhofft Besuch kommt.

BILLIGER NACHTSTROM

FÜR ELEKTRISCHE FUTTERDÄMPFER

WÄHREND DER ZEIT VON

22⁰⁰ bis 6⁰⁰ Uhr

DIESER STROM KOSTET NUR 6 PF

JE KILOWATTSTUNDE

Hebung der bäuerlichen Betriebswirtschaft durch Kartoffelverwertung in der Schweinemast ohne Mehrarbeit!

Auf jedem Gebiet ist die Ware am meisten gefragt und damit am leichtesten abzusetzen — die die edelste ist.

Der Landwirt ist seit langem bemüht, die Produkte seiner Arbeit in immer höherer Qualität auf den Markt zu bringen. Die größte Wirtschaftlichkeit ist natürlich gegeben, wenn es dem Landwirt möglich ist, eine entsprechende Veredelung mit eigenen Mitteln auf seinem Hof selbst durchzuführen. Dieser Fall tritt auf in der Schweinemast auf Kartoffelgrundlage.

Die Gesamtkosten für die Schweinemast setzen sich zusammen aus den Ausgaben für:

Kartoffeln, Eiweiß-Futtermittel,
Futtergetreide, Futterbereitung,
allgemeine Unkosten für Stall,
Wartung und Pflege sowie Ferkelkauf.

Nach einer Wirtschaftlichkeitsberechnung auf der Grundlage von DM 2,80 für das Kilo Lebendgewicht, einem Preis von DM 3,— für 50 Kilo Futterkartoffeln und unter Berücksichtigung der Gesamtkosten für die Schweinemast ergibt die Veredelung der Kartoffeln über den Schweinemagen eine Einnahme von DM 7,32 für 50 kg Kartoffeln.

Mit einer solchen Veredelung ist natürlich Arbeit verbunden. Sie liegt zum großen Teil in der Zubereitung der Dämpfkartoffeln als Hauptfuttergrundlage.

Diese Arbeit wird auf ein Minimum beschränkt, wenn Sie mit

automatisch arbeitenden Nachtstromdämpfern

durchgeführt wird.

Leistungsfähige, moderne Dämpfer kaufen Sie wie folgt:

Inhalt: Liter	Füllgewicht: kg	Preis: DM	
30	18	105,—	ohne Schaltuhr
50	35	338,—	mit Schaltuhr
75	50	368,—	mit Schaltuhr
100	65	398,—	mit Schaltuhr
160	110	448,—	mit Schaltuhr
220	150	558,—	mit Schaltuhr

Sämtliche Geräte gegen bequeme Ratenzahlung.

Ab 50 Liter Inhalt Hausanschlußverstärkung, Zählermontage und Abnahmegebühren f r e i !

30-Liter-Dämpfer können ohne Hausanschlußverstärkung an die Lichtleitung angeschlossen werden.

Der Betrieb erfolgt mit Tagesstrom.

Betriebskosten: Für 18 kg — 15 Pf.

ELEKTRO-GEMEINSCHAFT RHEINHESSEN